

## MAGYARORSZÁG TORTÁJA 2021. - NAPRAFORGÓ TORTA RECEPT

### Napraforgómag pirítás

10 tortához előre lepirítjuk a napraforgómagot. 2,20 kg napraforgómagot sütőlemezekre szétterítünk és 150°C-on 40 percig, többször átkeverve, megpirítjuk. Kihűlés után tortánkként 5 dkg-ot hagyunk egészben (50 dkg), a többit cutterben aprítjuk.

### Napraforgós felvert

- 126 g tojásfehérje
- 72 g kristálycukor
- 40 g tojássárgája
- 0,7 g vanília őrlemény
- 0,7 g tengeri sópehely\*
- 126 g pirított napraforgó őrlemény

A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük, hozzáadjuk a tojássárgáját, majd a sópehellyel és a vaníliaőrleménnyel összekevert napraforgóőrleményt is hozzáadjuk, elkeverjük. Egy db 24 cm átmérőjű tortakarikában egyenletesen elkenjük (360 g/torta) és 170 °C-on, gőzmentes sütőtérben 22 percig sütjük.

### Karamellizált tejsokoládés ropogós

- 80 g 31,1 %-os karamellizált tejsokoládé\*
- 20 g kakaóvaj
- 80 g pirított napraforgó (30 g őrölt, 50 g egész napraforgó)
- 0,9 g tengeri sópehely\*

A csokoládét a kakaóvajjal összeolvasztjuk, hozzáadjuk a 30 g megőrölt napraforgó magot és az 50 g egész napraforgót, valamint a sópehelyt. Összekeverjük és a kisült felvertünk „bőrös” felére egyenletesen kenjük (175 g/torta). Hűtőben dermedtjük.

### Vilmoskörte mousse

*Először egy Pâte à Bombe-ot készítünk.*

- 80 g kristálycukor + 30 g víz
- 40 g pasztörizált tojássárgája

A cukrot a vízzel 118 °C-ra felfőzzük, majd vékony sugárban hozzácsorgatjuk az előzőleg felvert tojássárgájához, majd kihabosítjuk.

### *Vilmoskörte mousse*

- 250 g Vilmoskörte püré 90 %-os\*
- 6 g zselatin + 24 g víz
- 9 g citromlé 100 %-os
- 50 g Pâte à Bombe alap
- 45 g tejszínhab 32 %-os\*

A körteürét meglangyosítjuk, feloldjuk benne a beáztatott zselatint, hozzáadjuk a citromlét és a Pâte à Bombe alapot. Összekeverjük, az egész keveréket kihűtjük 26-28 °C-ra, majd hozzákeverjük a felvert tejszínhabot. A vilmoskörte mousse-t egy 21 cm átmérőű tortakarikába öntjük és hűtőbe helyezzük.

### **Vilmoskörte zselé**

- 300 g Vilmoskörte püré 90 %-os\*
- 20 g kristálycukor
- 8 g NH pektin
- 20 g Vilmoskörte pálinka 40 %-os\*
- 6 g zselatin + 24 g víz
- 12 g citromlé 100 %-os

A vilmoskörte ürét a citromlével elkezdjük felfőzni, 40°C-nál hozzáadjuk a cukorral elkevert NH pektint, forrásig melegítjük, majd 2 percig forrásban tartjuk. A főzőlapról levesszük, hozzáadjuk a vízbe áztatott zselatint és hozzáadjuk a körteürét is. Visszahűtjük 28 °C-ra és a vilmoskörte mousse-ra öntjük (350g/torta) és az egészet sokkolóba tesszük, kifagyasztjuk.

### **Hármézes joghurtmousse**

- 250 g joghurt 10 %-os\*
- 92 g hárméz
- 32 g citromlé 100 %-os
- 9 g zselatin + 36 g víz
- 310 g tejszínhab 32 %-os\*

A mézet a zselatinnal és a citromlével összekelegítjük, majd hozzáadjuk a joghurthoz. 26-28 °C-ra kihűtjük és hozzáadjuk a felvert tejszínhabot. Az összes mennyiség 720 g, amiből először 280 g-ot fogunk leosztani a betöltésnél, majd a kifagyasztott betét behelyezése után a maradék 440 g -ot.

### **Vilmoskörtés áthúzó**

- 130 g Vilmoskörte püré 90 %-os\*
- 25 g invertcukor
- 4 g zselatin + 16 g víz
- 10 g citromlé 100 %-os

A körtepuhítót felmelegítjük, hozzáadjuk a vízbe beáztatott zselatint, a citromlevet és az invertcukrot. Kihűtjük. (felhasználásnál: 180 g/torta)

### **Habcsók dísz (10 db tortához, 160 db dísz)**

Elkészítjük a hárs főzetet.

5 g hársfavirágot leforrázunk 100 g vízzel. Kb. 15 percig lefedve állni hagyjuk, majd leszűrjük. (65 g marad a leszűrés után)

1 g búzavirág szirmot, 1 g körömvirág szirmot és 1 g szárított pirosrózsa szirmot összekeverünk.

- 250 g kristálycukor + 65 g hársfőzet (víz helyett)

- 100 g tojásfehérje

- 75 g kristálycukor

- 20 g kukoricakeményítő

- 40 g 32%-os fehér csokoládé\*

- 20 g kakaóvaj

A tojásfehérjét elkezdjük habbá verni, majd hozzáadjuk a kukoricakeményítővel összekevert 75 g kristálycukrot. Közben a 250 g kristálycukrot a 65 g leszűrt hársfőzettel 120 °C-osra főzzük és ezt a szirupot lassan hozzáöntjük a tojásfehérje habhoz és kihülésig keverjük. Szilikonos sütőpapírra dresszírozzuk, megszórjuk a virágszirom keverékkel és 60 °C-os sütőben 3-4 óra alatt kiszárítjuk. A fehér csokoládét összeolvasztjuk a kakaóvajjal és a kiszárított habcsók talpát vékonyan kimártjuk benne, így egy záró réteget alakítunk ki a habcsók és a vilmoskörtés áthúzó között.

### **A torta összeállítása**

A tortakarikába helyezük a ropogós réteggel lekenet felvertünket a ropogós résszel lefelé, majd 280 g/torta joghurt mousse-t töltünk rá, erre helyezük a jól kifagyasztott vilmoskörte zselés, vilmoskörte mousse-os betétet, majd belemérjük a maradék (440 g/torta) hárs mézes joghurt mousse-t és egyenesen elkenjük a torta tetejét. Kidermesztjük. A kihűtött vilmoskörtés áthúzó (180 g/torta) 30 °C-ra melegítjük és a kidermedt tortára öntjük. Szeletelés, vaxolás után a letalpozott habcsókokkal díszítjük.

- a tortát 16 szeletbe vágjuk
- az egész torta nettó alapanyag költsége 3338 Ft
- 1 szelet nettó ára 208 Ft

**\*A nyertes torta Debic 32%-os tejszín, Mazzoni 90%-os vilmoskörte püré, Callebaut Velvet 32%-os fehér csokoládé, Cacao Barry LACTÉE CARAMEL 31,1%-os tejcsokoládé karamellel, Nobilis n20 40%-os Vilmoskörte Pálinka, Nádudvari 10%-os krémjoghurt, Maldon vagy Wiberg tengeri sópehely, Variocommerce Kft. Madagaszkári vanília őrlemény felhasználásával készült.**